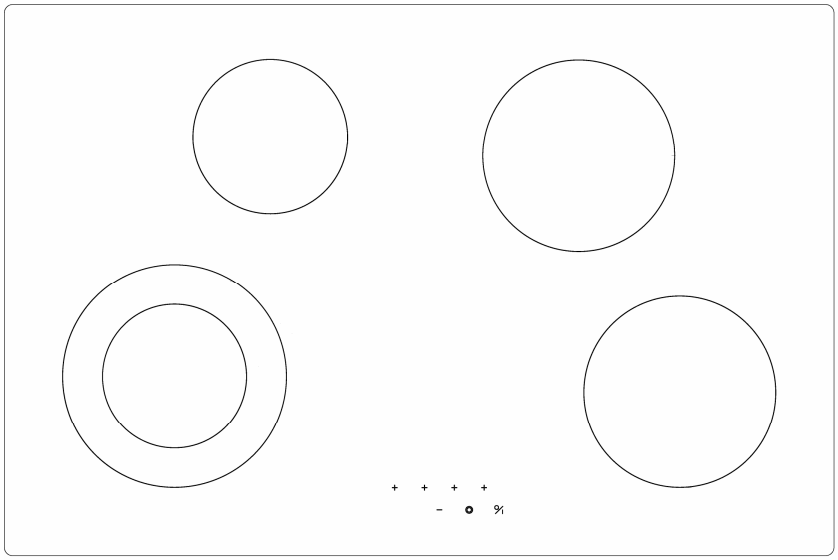


Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Kookplaten O’zone

Mode d’emploi et d’installation

Table O’zone

Montage- und Bedienungsanleitung

Kochfelder O’zone

Instructions for use and installation

O’zone hob

1109 - 1119

NOVY®

INHOUD

VEILIGHEID 4

VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL 4
GEBRUIK VAN HET APPARAAT 4
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING 5
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT 5
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN 5

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT 6

TECHNISCHE KENMERKEN 6
BEDIENINGSPANEEL 6

GEBRUIK VAN HET APPARAAT 6

TIPTOETSEN 6
DISPLAY 6

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT 7

VOOR HET EERSTE GEBRUIK 7
INWERKINGSTELLING 7
AANDUIDING RESTWARMTE 7
PROGRAMMEREN VAN AUTOMATISCH KOKEN 7
UITBREIDBARE ZONES 8
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL 8

KOOKADVIES 8

VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING 8

ONDERHOUD EN REINIGING 9

KLEINE STORINGEN VERHELPEN 9

MILIEUBESCHERMING 9

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN 10

ELEKTRISCHE AANSLUITING 11

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- WAARSCHUWING: Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Andere voorzorgsmaatregelen

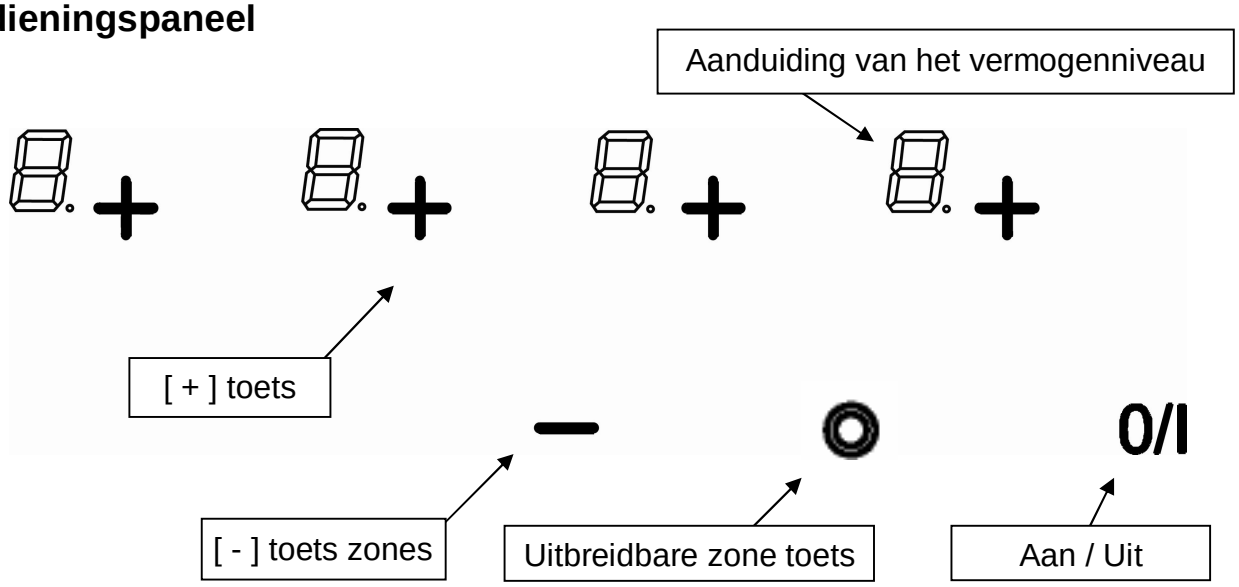
- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Total effekt	Zone	Normal	Diameter
1109	6400 W	Links voor Links achter Rechts achter Rechts voor	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 145 mm
1119	7000 W	Links voor Links achter Rechts achter Rechts voor	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1800 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 180 mm

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal. Bij normal gebruik druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Display

Display	Aanduiding	Functie
0.	Nul	Kookzone geactiveerd
1…9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
A	Onmiddellijke opwarming	Automatisch koken
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
L	Locking	Kookplaat vergrendelen

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Inwerkingstelling

In- en uitschakelen van de kookplaat :

Actie	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Druk op [0/I]	4 x [0]
Uitschakelen	Druk op [0/I]	geen of [H]

In- en uitschakelen van een kookzone :

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kiezen	Druk op [+]	[0]
Instellen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Uitschakelen	Druk op [-]	[9] tot [0] [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].
Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden.
Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

Programmeren van automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een hulpmiddel voor automatisch koken. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.
Programmeren van automatisch koken :

Actie	Bedieningspaneel	Display
De zone kiezen	Druk op [+]	[0]
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	van [1] naar [9]
Automatisch koken kiezen	Druk opnieuw op [+]	[9] knippert met [A]
Het vermogen kiezen	Druk op [-]	van [9] naar [8] [7]
(vb. « 7 »)	tot [7]	[7 knippert met [A]

Stopzetten van automatische bediening :

Actie	Bedieningspaneel	Display
De zone kiezen	Druk op [+] van de zone	[1] tot [9] knippert met [A]
Het vermogen kiezen	Druk op [-]	[0]

Uitbreidbare zones

De kookplaat is uitgerust met uitbreidbare zones. Deze functionaliteit laat toe om zones beter aan te passen aan de afmetingen van de kookpotten

- Vergrendelen :

Actie	Bedieningspaneel	Display
De zone kiezen	Druk op [0] van de zone	Het controlelampje van de zone gaat aan
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de “SLIDER“ naar rechts of links	[0] tot [9] of [U]
Kookplaat vergrendelen	Drukken op [◎]	controlelampje aan
Kookplaat ontgrendelen	Drukken op [◎]	controlelampje uit

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

Vergrendelen :

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat inschakelen	Druk op [0/I]	[0] of [H]
Vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en [+] links voor	
	Druk opnieuw op [+]	[L]

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat inschakelen	Druk [0/I]	[L]

In de 5 seconden na de start :

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat ontgrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en [+] links voor	[0] or [H]
	Druk opnieuw op [-]	

KOOKADVIES

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.
- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die de vitrokeramiek kunnen beschadigen (zoals schuursponzen of mespunten…)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet :

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [E] licht op :

- Het elektronisch systeem is ontregeld.
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.

Een enkele zone of alle zones vallen uit :

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking :

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-].

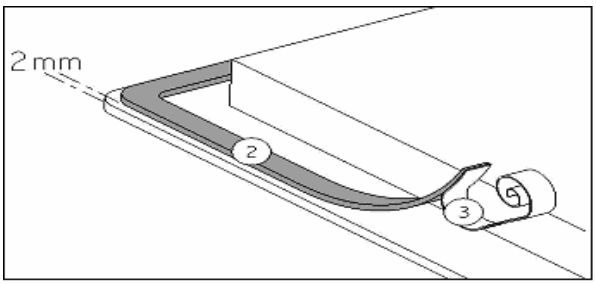
MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw administratie over de recyclagemogelijkheden.

- Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.
De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.
Plaatsen van de waterdichte strip
De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.
Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw
De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat :

	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
Typ	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
1109	560	490	596	526	11	590	520	4
1119	750	490	786	526	11	780	520	4

De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.
De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.
De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)

De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.

Voor de afstand tussen de kookplaat er de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

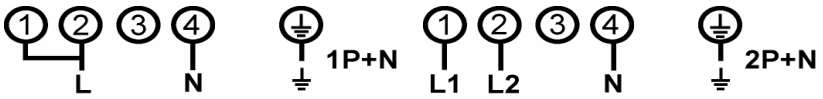
ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.

Let op !
Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ
Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.
De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.
Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Voeding	Aansluiting	Kabelsectie	Kabel	Zekering
230V~1P+N 50 / 60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50 / 60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990



SOMMAIRE

SECURITE 13

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 13
UTILISATION DE L'APPAREIL 13
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 14
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 14
AUTRES PROTECTIONS 14

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 15

BANDEAU DE COMMANDE 15

UTILISATION DE L'APPAREIL 15

TOUCHES SENSITIVES 15
AFFICHAGE 15

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 16

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 16
MISE EN ROUTE 16
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 16
PROGRAMMATION DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE 16
DOUBLE ZONE CONCENTRIQUE 17
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 17

CONSEILS DE CUISSON 18

EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 18

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME 18

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 18

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 19

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 19

CONNEXION ÉLECTRIQUE 20

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Etendre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

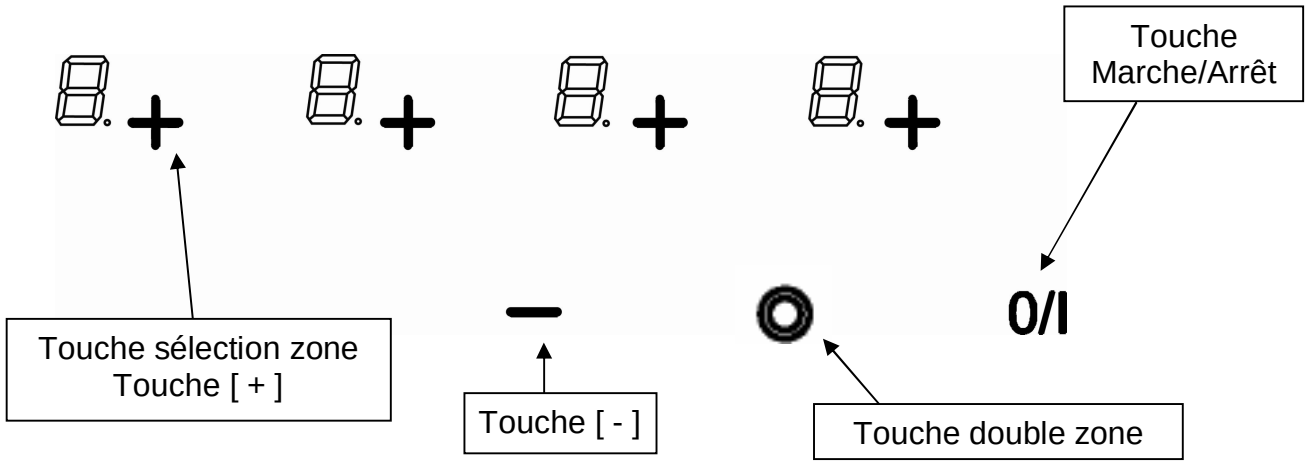
Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale	Diamètre
1109	6400 W	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 145 mm
1119	7000 W	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1800 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 180 mm

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	la table est sécurisée

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

Enclencher / arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [0/I]	4 x [0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-]	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

Mise en route de l'automatisme :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[0]
Activer la pleine puissance	appuyer sur [+]	[1] à [9]
Activer l'accélérateur de chauffe	ré-appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7]
(par exemple « 7 »)	jusqu'à [7]	[7] clignote avec [A]

Arrêt :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	appuyer sur [-]	[0]

Double zone concentrique

La zone avant gauche est extensible afin de mieux adapter la surface de cuisson au fond de la casserole.

- Diminution et extension de zone :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+]	[0]
Diminuer le diamètre	Appuyer sur [◎]	Voyant éteint
Augmenter le diamètre	Appuyer sur [◎]	Voyant allumé

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de le table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (a l'exception de la touche marche/arrêt [0/1]) peut être verrouille.

Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [0/I]	4 x [L]
Verrouiller la table	appuyer ensemble [-] et [+] de la zone avant gauche	pas de changement
	Ré appuyer sur [+]	4 x [L]

Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [0/1]	4 x [L]

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table	appuyer ensemble [-] et [+] de la zone avant gauche	4 x [0]
	Ré appuyer sur [-]	les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire, Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensitives

Le symbole [E] s'affiche :

- appelez le Service Après-ventes

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
- Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

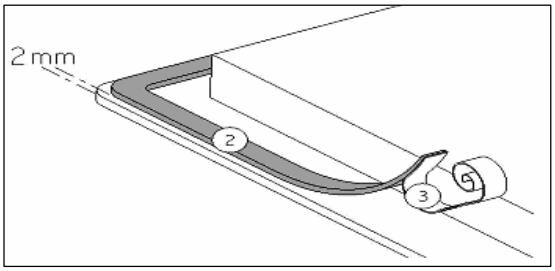
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil

- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.
Mise en place du joint d'étanchéité
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :
Découpe du plan de travail :

	Dimension de découpe		Dimension découpe à fleur			Dimension du verre		
Type	Largeur	Profondeur	Largeur	Largeur	Profondeur	Largeur	Largeur	Profondeur
1109	560	490	596	526	11	590	520	4
1119	750	490	786	526	11	780	520	4

La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.**
Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)

N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.

Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm

CONNEXION ELECTRIQUE

L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.

Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaires.
Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

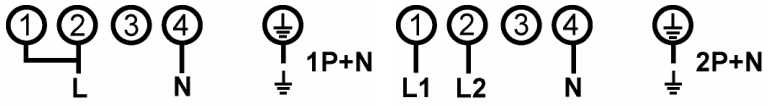
Attention !
Cet appareil n'est conçu que pour un réseau 230 V~ 50 / 60 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table :

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de connexion



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT 22

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme 22
Allgemeine Sicherheitshinweise 22
Schutz vor Beschädigung 23
Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall 23
Schutz vor weiteren Gefahren 23

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 24

Bedienfeld 24

BEDIENUNG DES KOCHFELDES 24

Funktion der Sensorschaltfelder 24
Anzeige 24

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES 25

Vor dem ersten Aufheizen 25
Kochfeld ein- und ausschalten 25
Restwärmeanzeige 25
Ankochautomatik 25
Zweikreis Kochzone 26
Verriegelung der Kochmulde 26

KOCHEMPFEHLUNGEN 26

REINIGUNG UND PFLEGE 27

WAS TUN WENN… 27

UMWELTSCHUTZ 27

MONTAGEHINWEISE 28

ELEKTROANSCHLUSS 29

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer daß sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, daß sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- WARNUNG: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunstoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

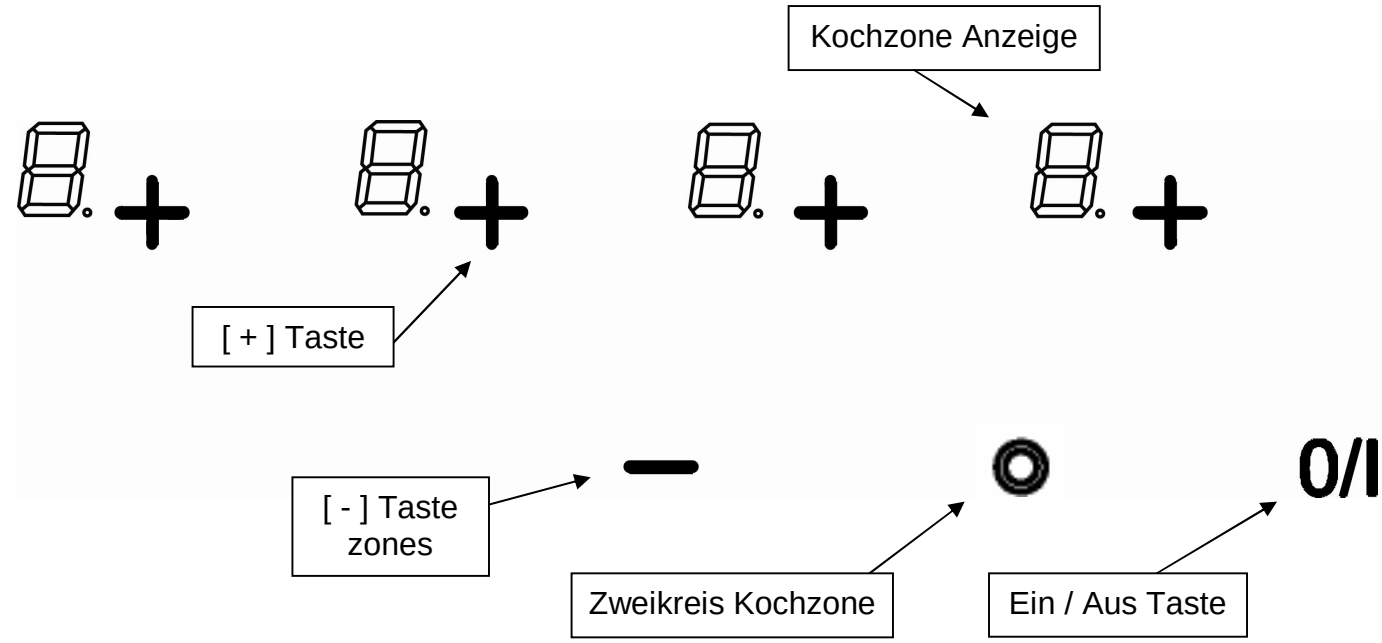
Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Type	Gesamt Leistung	Nennleistung	Nennleistung	Durchmesser
1109	6400W	Vorne Links Hinte Links Hinte Rechts Vorne Rechts	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 145 mm
1109	7000W	Vorne Links Hinte Links Hinte Rechts Vorne Rechts	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1800 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 180 mm

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Anzeige

Anzeige	Benennung	Funktion
0.	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

Kochfeld: ein- / ausschalten :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [0/I] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [0/I] drücken	[0] oder [H]

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswahl der Kochzone	Auf [+] drücken	[0] oder [H]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken	[0] oder [H]
	oder auf [-] drücken	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach einigen Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

Aktivierung der Ankochautomatik :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] oder [9] o. [H]
Hohe Leistung aktivieren	Auf dem “SLIDER“ rutschen von bis zu [9]	[0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. « 7 ») bis daß [7] mit [A] blinkt	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[9] zurück auf [8] [7]

Abschalten der Ankochautomatik :

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[0] bis [9]

Zweikreis Kochzone

Die Zweikreis-Kochzone ermöglicht eine verbesserte Anpassung der Kochzone an den Topfboden

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und LED leuchtet
Leistung auswählen	Mit dem “SLIDER“ [0] bis [9] wählen	[0] bis [9]
Die Kochzone erhöhen	Auf [◎] drücken	LED leuchtet
Die Kochzone reduzieren	Auf [◎] drücken	LED aus

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste[0/I]) verriegelt werden.
Verriegelung aktivieren:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	4 x [0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [-] und auf der links [+] taste drücken	Keine Änderung
	Auf der links [+] Taste drücken	4 x [L]

Verriegelung abschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	[L] auf alle Anzeige

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [-] und auf der links [+] taste drücken	4 x [0] oder [H] [0]
	Auf [-] drücken	keine Anzeige

KOCHEMPFEHLUNGEN

Einstellbereiche
(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen Auflösen Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine Yoghurt
2 bis 3	Quellen Auftauen Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren Dünsten	Fisch, Gemüse Obst
4 bis 5	Dünsten Quellen Auftauen	Fisch, Gemüse Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.
- Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN…

Das Kochfeld oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [E] :

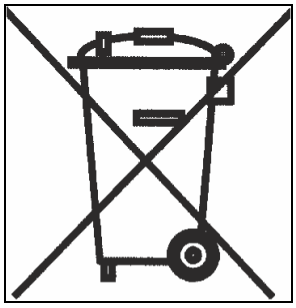
- Die Elektronik ist defekt.
- Das Gerät vom Netz trennen und nach 15 Min. wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sichereits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet.

UMWELTSCHUTZ

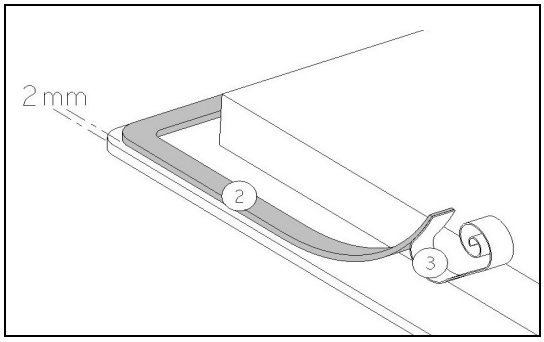
Die Verpackungsmaterialen sind umweltfreundlich und recyclierbar .
Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialen. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe , die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind



Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Ausserkannte des Glases aufkleben.

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Einbau :

Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein.
Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6).
Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
Der Abstand zum Ausschnitt einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.

Einbaumasse:

	Ausschnittmass		Glasmass			Falzmass (flächenbündiger Einbau)		
Ref	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Stärke	Breite	Tiefe	Dicke
1109	560	490	596	526	11	590	520	4
1119	750	490	786	526	11	780	520	4

Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte **Dichtungsband sorgfältig aufzukleben**.
Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.

Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.

ELEKTROANSCHLUSS

Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Berührungsschutz isolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen finden Sie auf dem Typenschild.
Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen abgedeckt sein.

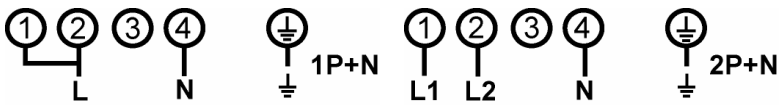
Achtung !
Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an. Beachten Sie das Anschlussschema.
Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in die vorgesehene Schlitzen.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~1N 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

Anschluss des Kochfelds :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.



SUMMARY

SAFETY 31

PRECAUTIONS BEFORE USING 31
USING THE APPLIANCE 31
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE 32
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE 32
OTHER PROTECTIONS 32

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 33

TECHNICAL DATA 33
CONTROL PANEL 33

USE 33

SENSITIVE TOUCHES 33
DISPLAY 33
RESIDUAL HEAT INDICATION 34

STARTING UP THE APPLIANCE 34

BEFORE USING YOUR NEW HOB 34
STARTING-UP 34
RESIDUAL HEAT INDICATION 34
CONTROL PANEL LOCKING 34
EXTENSION ZONE 35
AUTOMATIC COOKING 35
COOKING ADVICES 35

MAINTENANCE AND CLEANING 36

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM 36

ENVIRONMENT PROTECTION 36

INSTALLATION INSTRUCTIONS 37

ELECTRICAL CONNECTION 37

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by installation or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: as steam may cause damage.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the hob whilst cooking using grease or oils that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object on the hob except for pans or cooking utensils. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This could become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. All cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off at the main electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

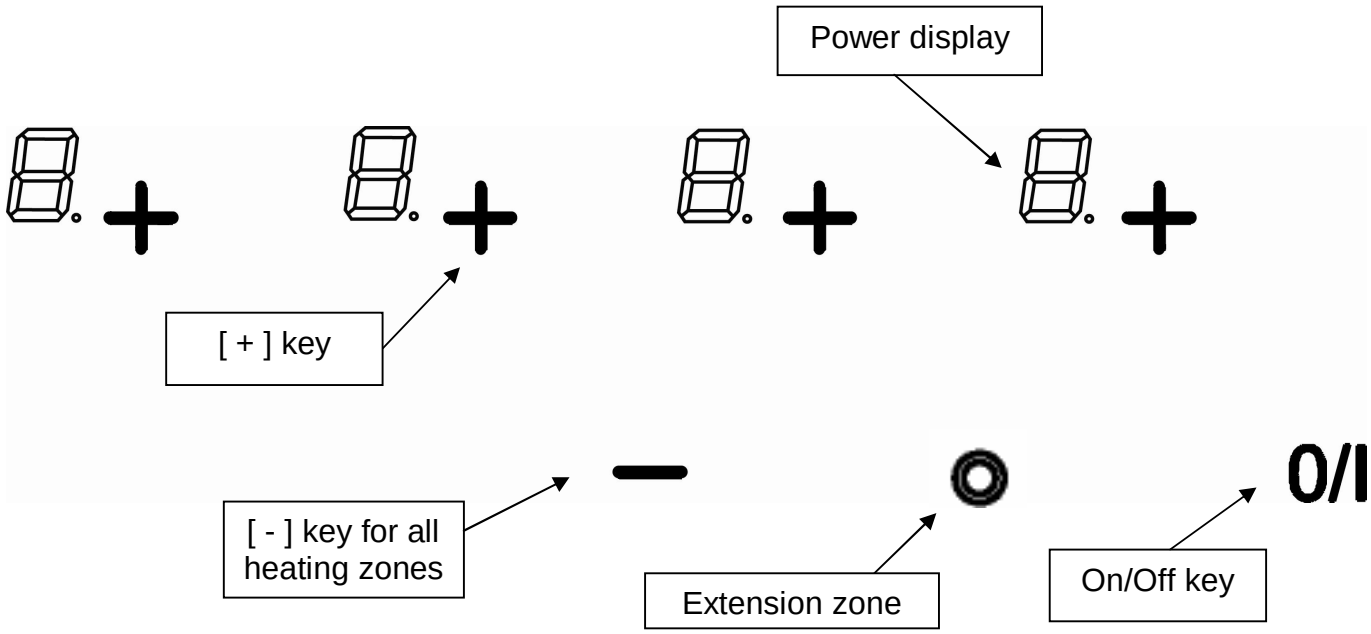
- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information from the retailer or from the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Total power	Total power	Heating zone location	Power	Diameter
1109	6400 W	Front left Rear left Rear right Front right	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 145 mm
1119	7000 W	Front left Rear left Rear right Front right	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1800 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 180 mm

Control panel



USE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.
Touch only one key on the same time.

Display

Display	Designation	Function
0.	Zero	The heating zone is activated
1…9	Power level	Selection of the cooking level
E	Error message	Electronic failure
A	Heat accelerator	Automatic cooking
H	Residual heat	The heating zone is hot
L	Locking	The control panel is locked

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.
When the residual heat indicator light is on,don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

STARTING UP THE APPLIANCE

Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Starting-up

Start-up/ switch off the hob

Action	Control panel	Display
To start	Press key [0/I]	[0]
To stop	Press key [0/I]	nothing or [H]

Start-up/ switch off a heating zone

Action	Control panel	Display
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press simultaneous [+] and [-]	[0] or [H]

Residual heat indication

After swittching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
As far as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

Locking

Action	Control panel	Display
Start	Press [0/I]	[0] or [H] on 4 displays
Hob locking	Press simultaneously [-]	
	and [+] at front left	No modification
	Press key [+]	[L] on 4 displays

Unlocking

Action	Control panel	Display
Start	Press key [0/I]	[L] on 4 displays

In the 5 seconds after start :

Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and [+] at left	[0] or [H]
	Press key [-]	No light on the displays

Extension zone

Action	Control panel	Display
select zone	Press display [0]	Control light is blinking
Select the power level	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9]
Switch off	Touch key [◎]	Extension zone light is off
Switch on	Touch key [◎]	Extension zone light is on

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

Switching on the automatic cooking :

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [+]	[0]
Full power setting	Press key [+]	Pass from [1] to [9]
Automatic cooking	Re-press key [+]	[9] blinking with [A]
Power level selection	Press key [-]	[9] pass to [8] [7]
(for example « 7 »)		[7] blinking with [A]

Switching off the automatic cooking :

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [+]	[7] blinking with [A]
Power level selection	Press key [-]	[0]

Cooking advices

Examples of power setting: (the values below are indicative)

1 to 2	Melting, Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering, Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages,
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

- Do not clean the hob if the glass is hot: risk of burn.
- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment are likely to cause scratches and must be avoided.
- Ensure that the bottom of pans is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the bottom of the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered bygrease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [E] displays :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

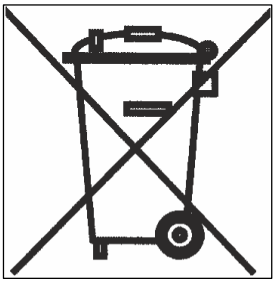
One or all cooking zones cut-off:

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and has overheated.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
- Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

Fitting - installing:

- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The cut out sizes are:

	Cut size		Cut size flush line			Glass size		
Ref	Width	Depth	Width	Width	Depth	Width	Width	Depth
1109	560	490	596	526	11	590	520	4
1119	750	490	786	526	11	780	520	4

- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Do not install the hob to the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The wire connection must not be obstructed or fouled by, a working drawer or obstacles contained within such drawer.
- The installation of the hob in nonstationary sites (for example: boat, motor home) should be undertaken by specialists.

ELECTRICAL CONNECTION

The installation of this appliance and the connection to the electrical system should be entrusted only to a qualified electrician.
Protection against the parts under tension must be ensured after instalation
The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
The connection to the mains must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.

The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1N 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2N 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) calculated with the simultaneous factor following standard EN 60 335-2-6/1990

Caution!
This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz
Always connect the earth wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass links which are in the box next to the terminal block. Except for where the appliance is pre-wired.